


## 平成22年度優良ふるさと食品中央コンクール受賞予定出品財一覧

### ◎農林水産大臣賞

	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新技術 開発部 門	青森県 青森市	株式会社 大豊 (かぶしがいしゃ たいほう) 代表取締役社長 平澤 次雄 (ひらさわ つぎお)	中華海參 (ちゅうかなまこ) 	青森県むつ湾産フジナマコを使用しており、ボイルと乾燥を繰り返す等の工程を工夫し、手間をかけたことにより、ナマコのコリコリとした食感を残している。 醤油ベースにゴマ油の風味とラー油のピリ辛を加えた、大人から子供まで味わえる優れた商品であることから、平成22年度青森県ふるさと食品コンクールにおいて青森県知事賞を受賞した。
新製品 開発部 門	山形県 寒河江市	株式会社 サエグサファクトリー (かぶしがいしゃ さえぐさふぁくとりー) 代表取締役 三枝 利行 (さえぐさ としゆき)	プチジェリチェリー (ぶちじえりちえりー) 	加工が難しいとされる「さくらんぼ」を、手作業で種を取り蜜煮し、球状ゼリーでコーティングして冷凍。冷凍時は白く、解凍とともに赤い宝石のように色に変化し、同時に食感も変化するという新しい感覚のデザートに仕上げている点は、技術面・商品企画力でも非常に優れている。 また、本県特産果物のさくらんぼを一年中食べられるという新しい消費スタイルの提案に、販売直後から各種メディアでも取り上げられるなど、今後の販売拡大と本県産のさくらんぼの消費拡大に大きな期待が持てる商品である。
国産農 林産品 利用部 門	石川県 小松市	小松市農業協同組合 (こまつしのうぎようきょうどうくみあい) 代表理事組合長 西沢 耕一 (にしざわ こういち)	マイルドトマトカレー (まいんどとまとかれー) 	マイルドトマトカレーは、農家のアイデアを生かし、地元産のトマトをふんだんに使い、水を一切加えず、人参やタマネギ等の野菜や、隠し味にさつまいものほのかな甘味を加え、トマトの爽やかな酸味と甘味のあるカレー。 JA小松市が、地元食品企業、大学と農商工連携し、市場に出荷できない規格外のトマトを活用したレトルトカレーの商品開発に取り組み、トマト産地のPRと地域活性化に貢献している。
国産畜 水産品 利用部 門	北海道 根室市	株式会社 兼由 (かぶしがいしゃ かねよし) 代表取締役 濱屋 進 (はまや すむ)	さんまの旨煮 (さんまのうまに) 	前浜で水揚げされたサンマを、水揚げ地に所在する(株)兼由独自の調味液で充填・煮込み調理されており、鮮度の良さが保たれると同時に、骨ごと食べられる程、柔らかく仕上がっています。魚料理を敬遠しがちな高齢者・単身者の方々にも気軽に食べてもらえる味・量・価格・手軽さに加え、他に2種類(水煮、味噌煮)のバリエーションがあることも、推薦の理由です。

◎農林水産省総合食料局長賞

	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新技術 開発部 門	福島県 会津坂 下町	株式会社 太郎庵 (かぶしがいしゃ たろうあん) 代表取締役 目黒 督朗 (めぐろ とくお)	柿ゼリー 会津身知らず (かきゼリー あいづみしらず) 	「会津身不知柿」は、会津地方の秋の味覚を代表する渋抜き柿であり、古くから献上柿として皇室にも贈られています。 このたび、福島県ハイテクプラザ会津若松支援センターとの連携により、着色料を一切使用しなくても柿の色合いと味わいが楽しめる加工技術が確立されました。 これにより、柿の規格外品の有効利用と年間を通じた商品提供が可能となり、新たな特産品による地域活性化にも貢献しています。
	徳島県 小松島 市	市岡製菓株式会社 (いちおかせいがかぶしがいしゃ) 代表取締役社長 市岡 通裕 (いちおか みちひろ)	阿波の かりんとう (あわのかりんとう) 	本商品は、もち麦クラスター・木頭ゆずクラスターの事業で開発され、地元農産物を活用し、徳島県農業の活性化に大きく寄与している。県産の米粉、ゆず、もち麦、塩を使用し、米油、国産小麦を使うなど、他のかりんとうにはない、素材への真摯なこだわりが消費者の指示を受け、売行きは好調である。また、ゆず等素材の風味を最大限に活かし、もち麦による新しい食感の製法を開発する等、技術についても評価が高い。懐かしい味わいの中に、新しさとオリジナリティーを感じられる。
新製品 開発部 門	岩手県 北上市	株式会社 アリーブ (かぶしがいしゃ ありーぶ) 代表取締役社長 古館 英樹 (ふるだて えいじゆ)	ピアンコリーノ (ぴあんこりーの) 	岩手県一戸町の三谷牧場のジャージー牛乳から造られるヨーグルトとチーズ（フロマージュブラン）を使ったスイーツ。ソースには北上市産のイチゴと藤沢町産のJAS認定有機栽培ブルーベリーを使っています。
	秋田県 秋田市	新政酒造株式会社 (あらまさしゆぞうかぶしがいしゃ) 代表取締役社長 佐藤 卯兵衛 (さとう うへえ)	純米吟醸 究 (じゆんまいぎんじよう きわむ) 	原料米は地元JAの酒米研究会が生産した県開発の酒造好適米「あきた酒こまち」。酵母は新政酒造が所有し、現存する最古の清酒酵母を元に、秋田県立大学との共同研究成果から生まれた「新六号酵母」。麴菌は県立大と県内の種麴メーカーとの共同開発で誕生した「吟味」。これらを使用し同社と県立大が共同で醸造した。 酵母、麴菌から大学等と共同で研究・開発を行い、若者が若者に向けてつくった、新しいスタイルの純米吟醸。
愛知県 田原市	株式会社 ミマス (かぶしがいしゃ みます) 代表取締役 福井 主税 (ふくい ちから)	とまテル (とまてる) 	・渥美半島産のカンパリトマトをストレート果汁のまま47%使用したカクテル。 ・トマト果汁と梅酒のブレンドが、暖かな色調と爽やかで優しい飲み心地を生み出している。 ・ラベルもデザインも、商品特徴を的確かつ魅力的に表現している。 ・愛知県コンテストにおいて、審査員から「印象に残る味」、「美味。素晴らしい」、「トマトの特徴がよく出ている」、「色、デザインがカクテルらしくマッチしている」と高い評価を得た。	

国産農 林産品 利用部 門	山形県 中山町	三和缶詰株式会社 (さんわかんづめかぶしがいいしや) 代表取締役社長 白瀧 信宏 (しらかき のぶひろ)	女鶴の舞 御赤飯 (めづるのまい おせきはん) 	JA庄内緑が供給元である「酒田女鶴（減農薬、減化学肥料による特別栽培米）」と 自社が契約栽培している「県産・だるまささげ（炊飯時に腹割れしにくい）」を原料 に使用することにより栽培履歴が明らかになり安全と安心を開示し、自社独自開発の 炊飯方法で成形容器入り赤飯にすることで他社のレトルトパウチ製品に比べふっく ら炊き上がり、冷めても柔らかく「炊き立て」に近いおいしい食味と食感の持続性が 高い。販路拡大を行う。
	兵庫県 芦屋市	有限会社 六甲味噌製造所 (ゆうげんがいいしや ろっこうみそせいぞうしよ) 代表取締役 長谷川 憲司 (はせがわ けんじ)	酒米仕込み（味噌） (さかまいじこみ (みそ)) 	地産地消の見地から県特産の酒米「山田錦」、大豆「夢さよう（通称もち大豆）」 と赤穂の海水から得た並塩を原料に、酒米使用の麴ならではの豊かな香りとまるやか な旨み、夢さようならではの独特の粘りと滑らかさ、海水塩由来の穏やかな塩味が互 いに調和し気品のある味噌が誕生した。 食品企業・農業者が連携し県産原料の特性を活かした、独創性の高い取り組みであ り地域の活性化への寄与を評価し推薦する。
	熊本県 天草郡 苓北町 内田44	加工所みかん屋さん (かこうしよみかんやさん) 代表 松本 香代子 (まつもと かよこ)	お米でつくった デコシフォン (おこめでつくった でこしぶん) 	県産の米粉と地元の卵、特産のデコポンの果汁と果皮を使い、果樹農家の特性を活か した製品を作りたいと考えられた。 米粉を使うことで小麦粉にない柔らかさがあり、口溶けの良さが特徴。デコポンの果 皮の砂糖づけの食感、デコポン特有の甘い香りがアクセントとなっている。さらに、米粉の 白い生地にデコポンの皮の赤さが映え、見た目も美しい仕上がりとなっている。 また、デコポンは県を代表する果実であり、生果そのもののPRに加え米粉の推進にも なることから、地域全体への貢献は高いと思われる。
国産畜 水産品 利用部 門	福島県 喜多方 市	有限会社 峰の雪酒造場 (ゆうげんがいいしや みねのゆきしゅぞうじょう) 代表取締役 佐藤 利也 (さとう としや)	美祿の森 (みろくのもり) 	蜂蜜を発酵させた蜂蜜酒（ミード）は、ワインやビールよりも歴史のある人類最古 のお酒です。 「美祿の森」は、会津に自生する「栃の木」から採取された最高級の蜂蜜を贅沢に 使用し、磐梯朝日国立公園内に位置する飯豊山の伏流水を用いて醸造しており、製造 数量限定の希少なお酒となっています。 なお、生産者と連携した取組みが、国の「農工商連携事業計画」の認定（H20.11） を受けました。
	富山県 滑川市	有限会社 とと屋 (ゆうげんがいいしや ととや) 代表取締役 坂井 賢治 (さかい けんじ)	魚津寒ハギの粕漬け (うおづかんはぎのかすづけ) 	富山県魚津港で水揚げされた新鮮なウマヅラハギを粕床に漬け込んだ粕漬けで、使用する粕 床は、黒部市の酒造メーカーで作られた大吟醸酒の酒粕に味噌を独自手法でブレンドしたも のです。 また、粕床の漬け込みは、独自手法によりウマヅラハギの表面に酒粕が付かないように工夫 されています。 このように、本製品は、地元の漁港で水揚げされた魚と酒造会社で製造された酒粕を原料に 使用し、それに独自手法を加えて作られた安心・安全でおいしい昔風味の粕漬けである。
	沖縄県 読谷村	沖縄ハム総合食品株式会社 (おきなわはむそうごうしよくひんかぶしがいいしや) 代表取締役社長 長濱 徳勝 (ながはま のりかつ)	沖縄もとぶのかつおめし (おきなわもとぶのかつおめし) 	ふっくらした美味しいカツオと味に深みを出すソデイカを使った、沖縄の海の恵み たっぷりの沖縄風炊き込みごはんのものです。明治37年鰹漁創業の本部漁業組合の、 昔ながらの製法の直火炊きで香ばしい鰹なまり節を使ってかつおのおいしさを引き 出しています。

◎財団法人食品産業センター会長賞

	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新製品 開発部 門	群馬県 高崎市	株式会社 市川食品 (かぶしがいがいしゃ いちかわしよくひん) 代表取締役社長 市川 豊行 (いちかわ とよゆき)	粒こんにやく (つぶこんにやく) 	群馬県産こんにやく原料を使い、野菜ペーストのニンジンで赤色、カボチャで黄色、ほうれん草で緑色、竹炭で黒色に色を付け、直径7mmの粒状にしたことによりプリプリとした食感が楽しめ、今まで使用されていなかったデザート、スイーツ、サラダ、スープ等にタピオカのように混ぜて使用でき、今後のこんにやくの用途拡大が期待できる。またローカロリーで食物繊維、カルシウムが豊富に含まれたヘルシーな食材として使える。
	福井県 福井市	丸市食品株式会社 (まるいちしよくひんかぶしがいがいしゃ) 代表取締役社長 勝木 雄次 (かつき ゆうじ)	越前産 甘えびめんたい (えちぜんさん あまえびめんたい) 	「甘えび明太子」自体の商品は既存するが、原料となる甘えびの国産物を使用している製品、及び50%以上配合している他商品は販売されている実績が見当たらず、国内産、特に越前(福井県)産甘えびを使用した商品としては新登場になる。また、他社製品のほとんどが「増粘多糖類」等の添加物を使用しているのに対し、当商品未使用で、「甘えび」本来の味と明太子の味と食感がお楽しみいただけます。
	鳥取県 境港市	株式会社 澤井珈琲 (かぶしがいがいしゃ さわいこーひー) 代表取締役 澤井 幹雄 (さわい みさお)	ブルマン入り 「カフェ・カレー」 (ふるまんにいり「かふえ・かれー」) 	鳥取和牛を使用し、コーヒーの王様「ブルーマウンテン」をカレーにブレンドし、深みのあるカレーに仕上げた「カフェ・カレー」です。ブルーマウンテンの香りとスパイシーなカレーの香りが合わり、何ともいえない深い味をお楽しみ頂けます。また、箱の裏に、使用した牛の個体識別番号を記載し、食の安心安全に気を配っておりますので、美味しく安心してお召し上がり頂けます。
	佐賀県 佐賀市	三福海苔株式会社 (さんぶくのりかぶしがいがいしゃ) 代表取締役 川原 常宏 (かわはら つねひろ)	佐賀有明 初摘み生のり (さがありあけ はつづみなまのり) 	有明海で漁師の手によって丹精込めて育てられた佐賀海苔の“初摘みの生のり”だけを商品化。海から収穫してきた“生のり”は劣化が激しいことから、すぐに板のりへ加工されていたため、漁師さんなど極めて限られた人しか食べることができなかったが、今回の商品化により多くの方に味わっていただくことが可能となった。“佐賀”ならではの“のり”を今までにない形態で商品化されており、食べ方や用途など可能性が広がる食品です。
	鹿児島 県鹿児島 市	セイカ食品株式会社 (せいかしよくひんかぶしがいがいしゃ) 代表取締役社長 玉川 浩一郎 (たまがわ こういちろう)	生乳モナカ (せいにゅうもなか) 	生乳を46%使用したアイスクリームの中央部に練乳をトッピングし、練乳チョコでコーティングしたモナカで包んだアイスモナカで、生乳本来のコクがある商品。主原料である生乳は100%県産、練乳は九州産のものを使用。生乳本来の美味しさを最大限に引き出すため、アイスクリーム規格(アイスクリーム類の中で乳固形分と乳脂肪分が最も多く含まれる)で製造し、クリーム部に香料は使用していない。原料調達等で地域活性化に貢献しているほか、県産食材にこだわった商品開発により県内食品製造業者への波及効果も期待できる。

国産農 林産品 利用部 門	埼玉県 越谷市	こしがやまちづくり合同会社 (こしがやまちづくりごうどうがいしゃ) 代表社員 鈴木 勝己 (すずき かつみ)	こしがや鴨ネギ鍋 ®ギフトセット (こしがやかもねぎなべ ぎふとせつと)		地域特産品開発プロジェクトで誕生した、越谷市のご当地鍋料理「こしがや鴨ネギ鍋®」をご家庭で味わえる鍋セット。越谷市特産の長ネギをはじめ原木椎茸、そして合鴨農法により作られたお米、そして合鴨肉と特製の鍋スープを詰め合わせた地域をまるごと楽しめる製品。 鴨ネギ鍋の地域ブランドの確立に向け、市、商工会、生産者から小売事業者まで地域一体となった取組みが行われており、地元はますますの盛り上がりを見せている。
	岐阜県 飛騨市	有限会社 アルプス商会 (ゆうげんがいしゃ あるぷすしょうかい) 代表取締役 柚原 昌昭 (ゆはら まさあき)	飛騨えごまさぶれ (ひだえごまさぶれ)		飛騨地方の伝統食材「飛騨えごま」の特徴である香り、食感、機能性成分を活かし、小麦・卵・バターなど原材料の全てを国産にこだわって菓子職人が完成させた一品です。 当該製品をはじめ、各種えごま加工品の開発・販売は、えごまの生産拡大をはじめ、耕作放棄地の解消や担い手組織の育成など、地域農業の発展・活性化に大きく寄与していることから岐阜県の優良事例として自信を持って推薦します。
	京都府 京丹波 町	鎌谷中もえぎグループ企業組合 (かまだになかもえぎぐるーぷきぎょうくみあい) 代表理事 細井 百合子 (ほそい ゆりこ)	京都 瑞穂 栗蒸ようかん (きょうと みずほ くりむしようかん)		清らかな水、肥えた土、昼夜の温度差の大きい丹波特有の気候風土と豊かな瑞穂の大地より育てられた大粒な瑞穂大納言と、栗といえば丹波栗と言われる程名高い丹波の特産品である丹波栗を主原料に地元産の餅粉をつなぎに使用して2度蒸しすることで他にはない独特の食感とまろやかな味わいを醸し出す栗蒸羊羹に仕上げた。 また、通販等を利用して全国へ販路開拓を図ることにより丹波地域の特産農産物の有効活用による農業経営強化、京丹波の新たな特産品・魅力づくりに貢献。
	和歌山 県岩出 市	株式会社 高砂アラレ (かぶしきがいしやたかさごあられ) 代表取締役 増田 充裕 (ますだ みつひろ)	鞆黒豆あられ サラダ風味 (ともぶちくろまめあられ さらだふうみ)		本品は、昔ながらの製法にこだわり、あられ本来の食感と風味をもったあられを製造している高砂アラレが古くから紀の川市鞆地区で栽培されているこだわりの黒豆を使用し製品化したものである。 黒豆をつき込みサクッと焼き上げた本品は、さっぱり塩味の後を黒豆の香りがふんわり追いかけてきて黒豆本来の香りと味わいが活きている。 また、紀の川市鞆では黒豆のブランド化に取組んでおり本品はその加工品として一翼を担っている。
国産畜 水産品 利用部 門	静岡県 浜松市	マツダ食品株式会社 (まつだしょくひんかぶしきがいしゃ) 代表取締役 松田 和敏 (まつだ かずとし)	舞阪しらすのり (佃煮) (まいさかしらすのり (つくだに))		香り高くなめらかな食感が特徴の浜名湖のり（青のり、ヒトエグサ）と、鮮度の高い舞阪産（浜松市舞阪町）の釜揚げしらすを炊き合わせた佃煮で、静岡県（遠州）特産の原材料を組み合わせたふるさと食品として相応しい原材料を使用している。 のりの風味がマッチし、味わい深く美味しい商品になっている。また、生菌数、栄養成分の検査も実施しており食品衛生管理等が良好である。